

Lampertheimer Zeitung

RHEIN MAIN PRESSE

LAMPERTHEIMER ZEITUNG / WIRTSCHAFT / WIRTSCHAFT REGIONAL

Wirtschaft regional

28.12.2013

Rheinhessen-Sekt im Élysée-Palast



Rund 100 000 Flaschen Sekt, aus eigenen Weinen nach der Champagnermethode
bereitet, verlassen heute alljährlich Volker Raumlands Betrieb. Daneben gibt es so
manchen Großauftrag.

Foto: pa/Ben Pakalski

Von Stefanie Widmann

**VOLKER RAUMLAND Prickelnde Tropfen aus dem Wonnegau machen weltweit
Karriere**

FLÖRSHEIM-DALSHEIM - „Lerne Du mal einen gescheiten Beruf“, sagte einst sein Vater, nachdem Volker Raumland in Worms die mittlere Reife abgelegt hatte. Der Winzersohn aus Bockenheim, der heute das wohl beste Sekthaus Deutschlands leitet, ließ sich daraufhin bei Siemens in Mannheim zum Industriekaufmann ausbilden und hätte dort sein ganzes Berufsleben verbringen können. Aber es kam anders. „Wenn man im Winzerbetrieb mit Erde, mit Pflanzen, mit Natur aufgewachsen ist, kann man nicht eingesperrt im Büro leben“, erzählt der 58-Jährige.

Seminar als Chance

Zwei Jahre später begann er ein Weinbaustudium in Geisenheim, das er 1984 abschloss. „Ich hatte so viele Kommilitonen aus renommierten Weingütern, dass ich mir schon etwas Besonderes einfallen lassen musste. Und ich wollte endlich wieder praktisch arbeiten.“ Das Sektseminar, an dem Raumland als einer von nur fünf Studenten teilnahm, eröffnete diese Chance. Raumland machte sich mit Eifer ans Werk. Zwei Jahre später belegte sein erster Sekt in einer internationalen Konkurrenz Platz eins.

Das war der Kick. Er erstand günstig „zum Teil museumsreife Maschinen“ und produzierte privat Sekt – zunächst parallel zu einem Kellermeisterjob im Schlossweingut Janson in Bockenheim, den er schon vor dem Examen bekommen hatte. 1986 war die Nachfrage nach Sekt so groß, dass er kündigte, sich das Versektungs-Equipment auf einem Hänger installierte und in den Anbaugebieten vor Ort Aufträge erledigte. Durch einen Glücksfall fanden er und seine Frau vier Jahre später ihr Sekthaus – eine Villa in Flörsheim-Dalsheim mit vier Hektar Weinreben; die Erfolgsgeschichte nahm ihren Lauf. Rund 100 000 Flaschen des prickelnden Getränks, aus eigenen Weinen nach der Champagnermethode bereitet, verlassen heute alljährlich den Betrieb, daneben gibt es so manchen Großauftrag. Der Export geht an edle Adressen in aller Welt. Die mittlerweile zehn Hektar sind fast ausschließlich mit Burgunder- und Chardonnayreben bestockt und werden gezielt so bearbeitet, dass die Trauben beste Voraussetzungen für die Sektherstellung bieten. Eine junge Winzerin aus der Champagne, die sieben Jahre bei Raumland arbeitete, brachte ihm die letzten Feinheiten bei. Der Lohn sind immer wieder höchste Auszeichnungen. In den Gault-Millau der vergangenen zehn Jahre war Raumlandsekt acht mal auf Platz eins. Allerdings sind dem Winzer die vielen kleinen „Komplimente“ mindestens genauso wichtig: Etwa wenn er durch Zufall erfährt, dass sein Sekt dank seines kleinen Händlers in Paris im Élysée-Palast ausgeschenkt wurde.

Privat hält sich der 58-Jährige mit Nordic Walking und Yoga fit. Die Töchter Marie-Luise (22) und Katharina (20) haben sich beide für betriebswirtschaftliche Studien entschieden. Ein „gescheiter Beruf“ ist für sie die Sektherstellung aber allemal.

Zur Übersicht Wirtschaft regional

Bitte loggen Sie sich ein, um einen Kommentar zu diesem Artikel zu verfassen. Die Redaktion behält sich vor, den Kommentar zu sichten und zu entscheiden, ob er freigeschaltet wird. Die Zeichenzahl ist auf 1.700 begrenzt. Beleidigungen, nicht nachprüfbar behauptungen, erkennbare Unwahrheiten und rassistische Andeutungen führen dazu, dass der Kommentar im

Falle der Sichtung nicht freigeschaltet, ansonsten sofort gelöscht wird. Die Kommentare sind Meinungen der Verfasser. Wir weisen darauf hin, dass alle Kommentare nach einigen Wochen automatisch wieder gelöscht werden.

Die Kommentare sind Meinungen der Verfasser.

Login

Registrierung

© Verlagsgruppe Rhein Main GmbH & Co. KG - Alle Rechte vorbehalten